Istituto Comprensivo
Statale
Capol.D.D.
CEIC86700D
San Nicola la Strada

Regolamento per il funzionamento della commissione MENSA

Anno Scolastico 2017-2018

REGOLAMENTO PER IL FUNZIONAMENTO DELLA COMMISSIONE MENSA

Compiti della commissione mensa

Attraverso la Commissione mensa il l'ISTITUTO COMPRENSIVO CAPOL. D.D. CEIC 86700 D intende attivare la partecipazione sinergica dell'utenza ai servizi di Refezione scolastica, istaurando così un positivo rapporto di collaborazione con A.S.L. e Amministrazione Pubblica.
Compito specifico è quello di collaborare all' attuazione del servizio mensa in ogni suo aspetto ed alle norme igienico- sanitarie , fatte salve le prerogative delle Autorità Amministrative e Sanitarie preposte.

1) FUNZIONI

Le funzioni espletate dai componenti della Commissione Mensa sono:

- collegamento tra l'utenza scolastica e l'Amministrazione Comunale;
- ruolo consultivo per eventuali modifiche da apportare ai menù scolastici da concordare con l'A.S.L. competente;
- valutazione e monitoraggio del servizio attraverso la compilazione delle schede di gradibilità;
- valutazione dell'accettabilità del pasto da parte dell'utenza.

2) COSTITUZIONE E COMPOSIZIONE

La commissione mensa è nominata dal Rappresentante Giuridico della scuola, su delibera del Consiglio di Circolo, ed è composta attualmente da:

- 2 rappresentanti dei genitori ,1 per ogni scuola nominati in Consiglio d'Istituto.
- 2 docenti, 1 per la Scuola plesso viale Europa, e 1 plesso via Milano
- N°1 rappresentante ASL medico Scolastico
- N°1 rappresentante comunale settore P.I.

I rappresentanti dei genitori sono da scegliersi tra coloro che abbiano almeno un figlio iscritto che **usufruisca** del Servizio di refezione presso la Scuola da loro rappresentata, per il controllo della mensa di appartenenza. Preferibilmente 1/2 componenti del Consiglio d'Istituto o rappresentanti di classe.

3) DURATA DELL'INCARICO

I componenti della Commissione durano in carica un anno scolastico con proroga fino al rinnovo della medesima.

4) MODALITÀ DI FUNZIONAMENTO

Ad ogni rappresentante sarà consegnata copia delle tabelle dietetiche e del Capitolato speciale d'appalto del Servizio di refezione scolastica e si effettueranno a campione visite in sede.

5) RAPPORTI CON L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Il Responsabile del Servizio competente dovrà raccogliere le istanze urgenti della Commissione e risponderne alla Commissione stessa.

Ogni richiesta di modifica ai menù vigenti dovrà essere inoltrata al Dipartimento di Prevenzione dell'A.S.L. competente.

6) MODALITÀ DI COMPORTAMENTO

I rappresentanti della Commissione Mensa possono accedere al centro di produzione dei pasti e ai refettori e presenziare alle diverse fasi della lavorazione e della distribuzione muniti di dispositivi di protezione ed igienici adatti.

Per non interferire con l'attività lavorativa degli operatori, l'accesso al centro di cottura ed ai refettori sarà possibile unicamente a due rappresentanti per volta.

Durante i sopralluoghi non vi sarà alcun contatto diretto con il personale, né sarà posta ad esso alcuna osservazione. L'attività della Commissione Mensa si deve limitare alla sola osservazione delle procedure che si effettuano durante il servizio di preparazione e di somministrazione dei pasti.

Durante i sopralluoghi i membri della Commissione Mensa dovranno essere muniti di camici monouso e delle stoviglie, sempre monouso, per l'assaggio dei cibi. L'assaggio dei cibi non dovrà avvenire in cucina.

Di ciascun sopralluogo si dovrà redigere un verbale, come da schema di cui all'Allegato 1 al presente Regolamento. Il rappresentante della Commissione Mensa incaricato di tenere le relazioni con l'Amministrazione Comunale si farà carico di far pervenire con cadenza mensile i risultati dei sopralluoghi all'Ufficio Protocollo del Comune, che a sua volta ne invierà copia all'A.S.L. competente.

7) NORME IGIENICHE

I componenti della Commissione Mensa:

- Non devono toccare alimenti cotti e pronti per il consumo, né alimenti crudi e stoviglie.
- Devono utilizzare per l'assaggio degli alimenti stoviglie e posate monouso.
- Non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale di cucina o di distribuzione.
- Devono essere muniti d'apposita certificazione rilasciata dal competente Distretto socio-sanitario.
- Si devono astenere dai sopralluoghi se soffrono di raffreddore, tosse, malattie dell'apparato respiratorio e malattie gastrointestinali.
- I componenti della commissione mensa che non si attenessero al rispetto delle predette norme saranno richiamati e, qualora l'infrazione si dovesse ripetere, il componente potrà essere escluso dalla Commissione.

ALLEGATO N: 1

SCHEMA DI VERBALE DI SOPRALLUOGO DELLA COMMISSIONE MENSA

Giorno _____

Commissari intervenuti al sopralluogo: _____

_____

ACCETTABILITA' DEL PASTO

N° totale di pasti serviti: _____ di cui: bambini _____

adulti _____

Menù del giorno: PRIMO PIATTO _____

SECONDO PIATTO _____

CONTORNO _____

FRUTTA / DESSERT _____

Conformità al menù previsto in tabella: **SI** **NO**

Se **NO,** che cosa non è conforme: _____

_____

_____

_____

Accettabilità

Primo piatto	**Secondo piatto**	**Contorno**	**Frutta / dessert**
Accettato	Accettato	Accettato	Accettato
Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte	Accettato in parte
Rifiutato in parte	Rifiutato in parte	Rifiutato in parte	Rifiutato in parte
Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato	Rifiutato

Legenda:

Accettatoservito e consumato, anche parzialmente, da …… .. bambini su……

Accettato in parte servito e consumato, anche parzialmente, da…… bambini su…….
Rifiutato in parteservito e consumato, anche parzialmente, da…… bambini su…….
Rifiutatoservito e consumato, anche parzialmente, da …… bambini su…….
Perché il piatto è stato rifiutato:

Primo piatto	
Secondo piatto	
Contorno	
Frutta / dessert	

Altre osservazioni: _____

_____

_____

_____

_____

Eventuali suggerimenti: _____

_____

_____

_____

_____

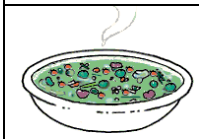
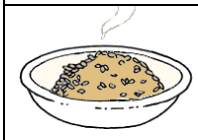
Compilatore _____

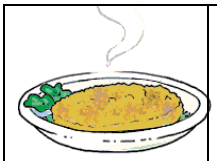
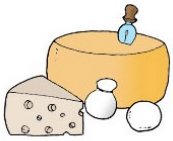
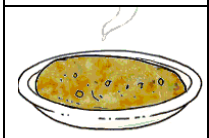
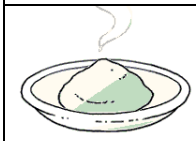
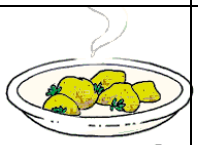
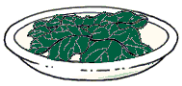
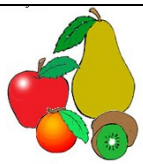
Data

FIRMA

CUSTOMER SATISFACTION

MENSA SCOLASTICA

CIBI			
Pastasciutta			
Pasta e fagioli			
 *Minestrone*			
 *Risotto*			
Polpette			

 Cotoletta			
 Formaggio			
 Frittata			
 Purè			
 Patate al forno			
 Spinaci			
Pane			
 Frutta			